

Hashasli Burma Corek

Malzemeler

7-8 su bardagi un(once 7 su bardagi koyun, hamur yapisirs 1 bardak eklersiniz)

2,5 su bardagi ilik su (ocakta hafif ilitin)

1,5 yemek kasigi kuru maya

1,5 yemek kasigi seker

1 tatli kasigi tuz

IC HARC I ICIN

1,5 kase dovulmus hashas

yarim su bardagi sivi yag

dovulmus hashas koyu bir kivamda oldugu icin sivi yagla karistirarak civik bir kivama getiriyoruz.

UZERINE

1 adet yumurta sarisi

1 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Yogurma kabina kuru mayayi, seker ve ilik suyu koyup karistirarak eritem. Un ve tuzu eleyerek ekleyelim. Unu azar azar eleyerek ekleyelim. 7 su bardagi un koyduktan sonra elimize hala yapisiyorsa 1 bardak daha ekleyip iyice yoguralim. Mayali hamur 5-7 dakika yogrulursa daha iyi kabariyor. Hamuru 5 bezeye ayiralim. Once bir bezeyi tezgahin uzerine koyelim. Tezgaha biraz yag damlatiyoruz, bir parçayı elimizle genisletelim. Hamuru genisletirken uzerine 4 yemek kasigi sivi yag dokelim. Yagla hamur acilacaktır, yirtilmalar olabilir, endise etmeyin, servis tabagi buyuklugunde olacak kadar acalim. Bir kenara koyup, diger 5 bezeyi de ayni sekilde 4 yemek kasigi sivi yagla elimizle acip bir kenara koyelim. Tezgaha actigimiz hamurun birincisini koyelim, uzerine bir avuctan az hashasi surelim. (yaklasik 2 corba kasigi) her tarafina yayalim. Uzerine ikinci hamuru koyelim, hashasi her yerine surelim. Uzerine 3. hamuru koyup yine surelim. 5. hamura kadar ayni sekilde her katta suruyoruz. 5. kata surduktan sonra hamurun uzerine bastirarak yuvarlak tepsi buyuklugune gelene kadar hamuru genisletelim. Ortadan ikiye keselim, iki parçayı ust uste koyelim. Hamurun kisa kenarından iki parmak kalinliginda hamur keselim. Kesilen hamur parçasının uzerine parmaklarla hafif bastiralim veya vuralim. Hamuru burgu seklinde iyice kiviralim. Kivirdikca uzar, yaglanmis tepsiye uzunlamasına koyelim. Hamurun tamami bitene kadar iki parmak kalinliginda kesip kivirip tepsiye dizelim. Uzerine yumurta sarisi- sivi yag karisimini elimizle veya fircayla surelim. Hafif ilitilmis firina koyup mayalanmasi icin 20 dk. bekletelim. Hashasli corekler kabarmis, sismissen firini calistiralim. 200 derece firinda kizarana kadar pisirelim. AFIYET OLSUN :)